

## Peynirli Kabak Rulo

### Malzemeler

3 adet kabak  
1 yemek kasigi zeytinyagi  
tulum peyniri  
dereotu  
dilim kasar  
domates

### Yapilisi

Oncelikle tavamiza 1 yemek kasigi zeytin yagini firca yardimi ile her yerine surelim.Kabaklari kaziyip dik ve ince seritler seklinde keselim ve izgarada onlu arkali guzelce pisirelim.

Ic malzemelerimizi bir kasede hazirlayip pisen kabaklarin ucuna yerlestirelim ve rulo yapip uzerine kasar peynirini kurdan yardimi ile tutturalim ve 200 derece isili firinda 10 dakika kadar pisirelim.

Servis sirasinda uzerine domates yerlestirip servis yapılabilir.ellerimize saglik